

Bicarbonate de Potassium

Produit désacidifiant.

Utilisé pour la désacidification, le **bicarbonate de potassium** ($KHCO_3$) donne, avec l'acide tartrique, des sels insolubles : KTH.

Caractéristiques :

Cristaux incolores, transparents et inodores, stables à l'air.
Formule : $KHCO_3$

Taux de pureté	: 99,5 %
Perte à la dessiccation	< 2 %
Métaux lourds (mg/kg Pb)	< 10

Applications :

Le **bicarbonate de potassium** donne, avec l'acide tartrique des sels insolubles.
En plus d'une neutralisation chimique, une partie de la désacidification est due au phénomène de sursaturation en potassium.
L'effet du bicarbonate de potassium est moins précis que celui du carbonate de calcium, les sels qu'il forme avec l'acide tartrique (KTH) étant moins insolubles que le CaT. La diminution d'acidité, plus faible, est aussi plus progressive.
En général, il est préférable d'utiliser une dose inférieure à la dose théorique. Mais l'absence de calcium permettra une stabilisation plus facile une fois le traitement terminé.

Dose d'emploi :

En théorie, l'ajout d'un gramme de **bicarbonate de potassium** à un litre de vin entraîne une chute d'acidité de 0,49 g/l, exprimée en acide sulfurique. La réalité n'est pas si simple, car ces ajouts ont des effets secondaires sur le pH et sur d'autres précipitations de sels. Ces conséquences ne seront totalement perceptibles qu'après le passage au froid.
Le **bicarbonate de potassium** est préconisé **pour de faibles désacidifications**. Par exemple, l'apport de 40 à 45 g/hl de $KHCO_3$ permet de baisser l'acidité totale, exprimée en acide sulfurique, d'environ 0,3 g/l.
La désacidification n'est autorisée que dans certaines zones viticoles, dans certaines conditions.

Mode d'emploi :

Incorporer le **bicarbonate de potassium** directement dans la cuve, lentement, au cours d'un remontage (attention à la mousse). Le **bicarbonate de potassium** peut aussi être dilué dans 10 fois son poids de moût ou de vin, puis utilisé dans la foulée.
Une quinzaine de jours après le traitement, agiter le vin pour remettre en suspension les cristaux et favoriser ainsi de nouvelles cristallisations.

Présentation et conservation :

Cristaux conditionnés en 1, 5, 10 ou 25 kg.
A conserver dans l'emballage d'origine non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé, à 20°C maximum. DLUO : 24 mois.

25 mai 05

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

OenoFrance - Parc d'activités Aliénor - Rue de la Motte Picquet - 33300 Bordeaux - FRANCE - www.oenofrance.com - Tél. 33 (0) 5 56 29 20 30